BOLLETTINO

DELLA

ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Anno II. **Udine, 16 Luglio 1857.** **N. 47.**

Risposte ad alcuni dei quesiti fatti dalla Associazione Agraria circa alla coltivazione montana.

Uno dei socii della Carnia ne scrive quel che segue, relativamente ai quesiti 33, 34 e 35, sulle *vacche lattaje* e sul miglioramento della razza od introduzione di altre:

« Generalmente parlando, la Carnia possiede una buona razza di vacche lattaje; mentre dalle stesse ragguagliatamente si ha il prodotto di 7 ad 8 boccali di latte al giorno, cui conservano fino a che sono pregne di un mese, e poi lentamente diminuiscono. A ciò contribuisce molto la qualità del cibo e la maniera del trattamento, che esclude per esse qualunque fatica.

Ma si può migliorarla e di molto; ed una evidente prova ce l'offre il sig. Antonio Tarussio d'Incarojo, che intelligente speculatore in proposito, ha tentato varj sperimenti e finalmente ottenuto plausibile successo.

Tentò egli l'introduzione delle vacche Svizzere; ma non gli offrirono miglioria e vantaggio sulle nostre: tentò le vacche della Baviera e della Carinzia, ed i risultati non tornarono in tal favore da preferirle alle nostrane. Bensì trovò vantaggio nell'acquisto verificato da circa quattro anni di alcune vacche nel Tirolo Tedesco a Taufer-Stohl, dalle quali allevò quattro bellissime giovenche e due torelli, uno dei quali ha ora l'età di sedici e l'altro di sette mesi.

Nulla soffersero pel cambiato paese e pascolo, dappoichè il clima di poco differisce ed anche la qualità dell'erbaggio è pressochè la stessa. Osservò anzi il signor Tarussio, che quegli animali hanno migliorato qui in Carnia, anzichè peggiorare.

Quelle vacche somministrano giornalmente 10 ed anche undici boccali di buon latte, cui conservano dall'epoca che hanno fruttato fino alla nuova gestazione; indi lo scemano di poco e lentamente. Sono più forti e più grandi delle nostrane: hanno le gambe più grosse e le teste più corte.

Le migliori si presentano con mantello rosso scuro, o nero.

La più bella posseduta dal nostro avveduto speculatore, è di anni sei ed ha l'altezza di metri 1.25 e la lunghezza di metri 2.20; ed una giovenca (allievo della stessa) di anni 2 e 1/2 è alta metri 1.20 è lunga metri 2.00. L'altezza fu misurata dai piedi anteriori alla sommità della schiena, e la lunghezza dal principio o sede dei corni al principio o sede della coda.

Il vantaggio di questa nuova razza consiste quindi in dare maggior copia di latte ed in offrire allievi più forti e grandi, e quindi più grossi animali da macello.

Dietro l'esperimento favorevole ottenuto dal sig. Tarussio sarebbe desiderabile che i Carnici cercassero l'introduzione di tale razza: e perchè meglio di ciò si persuadessero, sarebbe desiderabile che il sig. Tarussio facesse vedere le proprie nella prossima esposizione in Tolmezzo, sacrificando al ben comune il proprio privato interesse, che lo inviterebbe a lasciarle in quella stagione nella Malga o Pascolo montano. »

Chiude il nostro socio la sua relazione, desiderando, che nella prossima riunione di Tolmezzo si abbia a trattare della castrazione delle vacche, per farne qualche sperimento anche in Carnia.

Un altro socio da Pontebba ne scrive quel che segue circa alle vacche ed ai loro prodotti del distretto di Moggio. Ei dice, che ve ne potranno essere circa 3220, ripartite come segue: Chiusa 350, Dogna 250, Moggio 1000, Pontebba 400, Raccolana 500, Resia 600, Resiutta 120. Sono tutte di razza indigena, piccola e quale si conviene a luoghi montuosi, ma in generale assai lattifere, massimamente nel territorio di Pontebba, dove una vacca somministra giornalmente da 8 a 10 ed anche 12 boccali di latte. E ciò è dovuto alla migliore qualità di erbe che crescono in questo territorio in confronto degli altri. Capre ne saranno circa 2000 in quel territorio e pecore 1000. Il corrispondente fa voti, perchè si diminuiscano le prime, che danneggiano i boschi, e piuttosto si accrescano le seconde.

« Per quanto (ei dice) il comporta l'estensione del suolo, i paesi di questo distretto forse la cedono a pochi altri in conto di pastorizia. I soli abitanti di Resia, per quello spirito di emigrazione sistematica che li predomina, si mostrano in questa parte assai trascuranti, benchè forse più d'ogn'altro Comune abbondino di pascoli e di foraggi. Del resto per queste popolazioni la pastorizia è uno dei precipui mezzi di sussistenza, essendo pochissime le famiglie che non abbiano quel dato numero di animali proporzionato alla quantità di fieni che raccolgono dai loro fondi o da quelli che prendono in affittanza. È dessa poi di tanta importanza che, generalmente parlando, si stima il ben essere d'una famiglia dal maggiore o minor numero degli animali che mantiene col proprio.

«I pascoli montani sono di proprietà dei Comuni. Questi li danno in affitto per via di pubblica asta al miglior offerente, e l'affittanza dura un novennio. Questo sistema ha i suoi vantaggi e i suoi difetti: ha i suoi vantaggi, perchè per le gare che avvengono al momento dell'asta aumentasi pel Comune il valore dell'affittanza, il quale si accresce ordinariamente alla ricorrenza di ogni novennio: ha poi i suoi difetti, perchè i deliberatarii, essendosi, o per puntiglio o per mancanza di giusti calcoli, o per altre cause obbligati a versare annualmente nella cassa del Comune una somma superiore o soltanto uguale al prodotto che ne ricavano, commettono non di rado delle frodi a danno dei particolari, che affidano ad essi i loro animali, usando scarse misure nel computo del latte, come pure sottraggono al formaggio buona porzione della materia butirrosa, onde così procurarsi qual-

che vantaggio. Per ovviare siffatti inconvenienti, converrebbe che i Comuni, in luogo di servirsi delle aste, stabilissero un prezzo fisso per l'affittanza, contentandosi di un moderato utile; in tal modo i privati sarebbero più guarentiti dalle frodi degli appaltatori. A cagione delle gare che hanno luogo per l'affittanza dei pascoli montani, è avvenuto il caso che mentre un tempo per un dato pascolo non si pagavano che a. l. 500 all'anno, se ne pagarono 1000. Per lo che e gli appaltatori vanno in rovina e i privati piglian di mezzo. È vero che quanto più aumentasi il prezzo, tanto più il Comune utilizza, ma è vero d'altronde che utilizza con grave danno degli altri. »

Circa ai prati soggiunge: «Quelli che sono più vicini alle abitazioni ed alle stalle vengono annualmente ben coltivati. La coltivazione consiste nello spandervi sopra o in autunno, o in primavera una certa misura di concime misto a fogliame d'albero, il quale poi, prima che l'erba cominci a germogliare, viene raccolto e depositato in fosse apposite, e marcito che sia col tempo, serve come di terriccio, ottimo per rendere prativo qualche pezzo di fondo sterile o ghiaioso. Lo sfalcio dei prati così coltivati ha luogo due volte all'anno; il secondo sfalcio peraltro è inferiore al primo, così per bontà come per quantità. Benchè la coltivazione, come si pratica, sia buona abbastanza, potrebbe però essere migliore, se si tenesse più conto delle orine degli animali. Queste si lasciano scolare inutilmente presso le stalle. Bisogna però riflettere, che per le irregolarità del suolo ed anche perchè varii pezzi prativi sono distanti dalle stalle, non si saprebbe qual mezzo suggerire per far sì, che le orine servissero di coltivazione. È da avvertire poi che i contadini e i pastori non conoscono quanta sia la bontà delle orine stesse adoperate come concime, ed è perciò che trascurano di servirsene anche in quelle posizioni, dove potrebbero farlo senza difficoltà.

« Coi prati, di cui si è detto superiormente, non sono da confondersi i così detti prati di monte. I primi si trovano più o meno vicini ai villaggi ed alle abitazioni e quindi a portata di essere coltivati; i secondi son posti ad un'altezza più o meno considerevole, e per questi, tanto per la distanza quanto per la difficoltà del trasporto del concime, non è possibile la coltivazione. Se ne eccettuano alcuni provveduti di stalla e fenile, dove per qualche parte dell'anno si trasportano gli animali per consumare il fieno ivi raccolto. Il concime, che in questo frattempo si accumula, viene opportunemente sparso sulla prateria circostante. In siffatte località è più vantaggioso senza confronto il terreno prativo che quello coltivato a cereali. Lo dimostra l'esperienza. Alcuni vollero far prova di coltivarvi cereali, ma l'esito non corrispose, e dovettero desistere dal pensiero.»

Il corrispondente dà molti utili avvertimenti sulla convenienza di studiare il perfezionamento della fabbricazione del formaggio, su di che si dovrà tornare in appresso, e nota come il più celebrato del distretto è quello di Montasio. Riferiamo per oggi quello che ne dice circa ad un uso esistente nel Comune di Pontebba:

« Riguardo ai formaggi che si fabbricano dai privati, esiste nel comune di Pontebba un buon uso, che negli altri paesi non è, e che sarebbe utile introdurvi. Quelle famiglie le quali non hanno che una, o due, o tre o quattro vacche da latte, onde avere grosse forme di formaggio fabbricato con latte fresco, per un certo numero di giorni, si cedono l'una l'altra a vicenda tutto il latte che mungono, tenendo conto della misura, per poter poi restituirlo agli altri allo stesso scopo. Negli altri paesi invece ognuno pensa per sè, e quindi le forme del formaggio sono assai piccole, o volendo unire il latte di due tre giorni, questo inacidisce o poco o troppo, e il formaggio che ne vien fuori è di pessima qualità.»

BACOLOGIA

CHI HA BACHI NON DORMA.

Giusti proverbii.

Vox populi vox Dei? — Sì o no? — Sì e no. L'udii negli scorsi anni, e si ode ancora e tuttora nelle banche de' contadini, che le farfalle de' filugelli nere sono buone talora a dare buona galetta; alcuni bacofili empirici asserirono altrettanto; le stesse relazioni ci dà qualche giornale.

Sarebbe ciò vero? io per vero dire dubitai sempre, non del fatto, perchè troppi lo asseriscono con fermezza, ma del principio. Oggi però ch'io scorgo, che la maggior parte delle farfalle che ottenni da una stupenda galetta sono scure ma vispe, e attivissime nelle loro funzioni nuziali, con spiegatissime le ali (fenomeno importantissimo, ove si noti che il completo sviluppo delle ali è non solo di somma importanza negli aligeri, ma che ha inoltre una notevole attività nella copula (1) e perfezione nel completo organismo dell'insetto) scorgendo ciò dissi, entro in una fase novella nelle mie osservazioni, dacchè molte farfalle bianche, perfettissime in apparenza, mi furono tarde nelle estreme loro funzioni, così nei maschi che nelle femmine.

Ora da tutto ciò ne consegue una dimanda, che ardisco fare colle dovute riserve: avrebbero le farfalle scure già superata la malattia, come succede in molte malattie esantematiche degli animali, l'uomo compreso; le quali mercè una irruzione esterna guariscono, da cui il motto proverbiale: « male alla pelle salute alle budelle? Io non saprei rispondere al quesito; dirò soltanto: esperimentiamo. Evidentemente malate sono le farfalle giallognole (2), floscie, con peli arsicciati e mancanti talvolta il dorsaletto; coll'intersecazioni degli anelli dilatate, esili tanto da lasciar traveder talvolta le uova sottoposte, ali meschine, antenne depresse, ponitura delle uova agglomerata, che per mancanza di forza nella madre si addensano senza staccarsi da essa. Gl'indicati caratteri con altri già troppo conosciuti obbligano a rigettarle senza esitare; come vanno rigettate tutte le farfalle belle in apparenza, ma che sono tarde ad accoppiarsi ed a deporre le uova.

Da quanto si espose ne segue, che io divido nei seguenti stadi le farfalle infette.

Primo stadio. Incubazione del morbo. — Caratteri. Apparenze belle, pigrizia nell'estreme funzioni della vita.

1) Gli antichi Egiziani davano le ali alla lussuria ed ancora all'incubazione, da cui ne venne per quest'ultima il grazioso detto di Lessing *ali d'incubazione.*

2) Per dir vero, queste macchie osservate con un buon microscopio sono masse di miriadi di una crittogama appartenente alla famiglia dei funghi di Persoon. Non saprei determinarne la specie; per ora la chiamerò Botrytis bombix, perchè altre bombici ne trovai infette.

Secondo stadio. Malattia disperata. — Caratteri. Quelli che abbiamo indicati sopra.

Terzo stadio? Malattia superata. — Caratteri. Farfalla cenerognola interamente, ma pienezza di attività nelle sue funzioni.

Si noti bene, che questo ultimo stadio è da esperirsi ancora, con cautela, a fine di evitarne, ammettendolo pienamente, le disastrose conseguenze.

Rigettinsi in fine le farfalle macchiate, ossia quelle in cui l' eruzione esterna non è pienamente sviluppata. (1)

Ora ardisco avanzare una proposizione figlia delle perseveranti mie osservazioni, fatte in ogni parte che spetta all' industria agricola: *La scienza per guida e criterio nelle deduzioni* (2); con questi mezzi *chi vorrà* avrà, anche in mezzo alle oscillazioni del morbo che ci infesta, ogni anno buon raccolto di bozzoli; ma le *forze* devono essere combinate coi *mezzi* da porle in atto — faccia cinque chi può far dieci, non dieci chi può fare tre.

Questa malattia, come ogni altra che in questi ultimi anni afflisse molti vegetabili, la vite compresa, non è nuova. Ogni essere vivente è cosperso di miriadi di parassiti che possono vivere e morire inosservati; ma quando le circostanze favoriscono pienamente lo sviluppo loro, si rendono micidiali all' essere che li sopporta. Ora, le circostanze che favoriscono lo sviluppo delle crittogame sono, inverni temperati e la soverchia umidità delle stagioni. Sono omai quindici anni che queste condizioni ci perseguitano costantemente. Dietro rigorose osservazioni da me fatte nell' ultimo quinquennio, il basso Friuli sopportò in esso poco meno di 6 metri di pioggia, mentre stante l' umidità di questa regione provinciale potrebbe appena sopportarne quattro. Ebbene, dalle relazioni, meteorologiche che qua e là si scorgono nei pubblici fogli riguardo ad altre regioni troviamo dal più al meno le stesse condizioni, e sono appunto 15 anni circa, che le crittogame infestano i più interessanti prodotti, come sarebbero le patate, le barbabietole, il frumento e molti altri meno interessanti, ma più che tutto la preziosa vite, e siamo minacciati assai d' appresso di gravi vicende nel grano turco. La Provvidenza tenga lontano questo flagello, che sarebbe per noi il quinto novissimo.

P. S. Alla nota che vi comunicai ieri devo aggiungere un fenomeno notevolissimo che al certo non sarà sfuggito a molti, ma che pure passò senza fermare l' attenzione dei dotti. Il fatto è di somma importanza e ve lo riferisco. Eccolo:

I cadaveri delle farfalle malate passano immediatamente dopo la morte ad uno stato di tale dissoluzione, che vanno in brani col solo toccarle. Le ali, la testa si staccano, così le gambe, le antenne; il corpo passa in deliquescenza: mentre le sane invece si conservano in quello stato di balsamazione comune a tutti gli insetti che si ammazzano o che muoiono sani, compiute le estreme funzioni riproduttive della loro vita. Ora, fra queste ultime, tutte le farfalle scure (quelle del terzo stadio) resistono pienamente alla dissoluzione, e quindi si riserbano nello stato di conservazione.

Traetene le conseguenze, facili a presentarsi riflettendo che gl' insetti non passano all' essicazione spontanea se non sani!

ORLANDINI.

Da S. Vito, luglio 1857.

1) Il nome di *atrofia contagiosa*, dato non so da chi all' attuale malattia dei filugelli, è assolutamente improprio. Primamente, perchè di atrofia cagiono tutti gli esseri infetti da crittogame, per cui troppo generico; quanto al nome specifico, *contagioso*, potrebbe anche essere assurdo, dacchè finora abbiamo tutte le prove da ritenerlo epidemico, e nessuna per ammettere il contagio.

2) La presunzione ereditaria di molti vecchi possidenti, che si dànno il nome di agricoltori, nome privilegiato a pochi devoluto, è il flagello dell' industria campestre; i libri di scienza per essi fanno ridere; gli studiosi sono poco meno che birbanti.

Misurazioni barometriche di molti punti del territorio del Piave e del Tagliamento fatte, nel 1855 da D. Stur e da F. Keil dell' i. r. Istituto geologico di Vienna.

Crediamo che sarà d' interesse, non solo per Cadorini, Bellunesi e Friulani, ma anche per molti altri in Italia, il conoscere le misurazioni barometriche di molti punti delle nostre Alpi, specialmente nel territorio dei fiumi Piave e Tagliamento, fatte dai sigg. Stur e Keil dell' i. r. Istituto geologico di Vienna. Le troviamo negli Annali di quell' Istituto, fascicolo di luglio, agosto e settembre del 1856; il quale porta dei medesimi anche alcune osservazioni geologiche.

Quando comparirà un ulteriore rapporto negli accennati Annali, daremo ad essi più ampie notizie; e fatti e pubblicati che saranno gli studii di dettaglio che stanno per intraprendervisi, forse ne potremo dare un ampio estratto per l' *Annuario dell' Associazione Agraria friulana*, affinchè tutti gli studiosi possano all' uopo consultarlo.

NB. Le altezze sono calcolate in piedi di Vienna).

TERRITORIO DEL PIAVE.

N.	Località			Piedi
1.	Capo di Ponte,	al Sud,	lago di S. Croce, piedi di Vienna	1147
2.	»	»	Santa Croce, osteria, II piano	1263
3.	»	»	Passo presso S. Croce, spartiacqua fra Piave e Livenza (Evvi in quel luogo il calcare ippuritico)	1590
4.	»	»	Lago morto	841
5.	»	»	Serravalle, osteria all' Imperatore, II piano	478
6.	Longarone, osteria della Posta, I piano.			1505
7.	Perarolo, osteria, II piano			1757
8.	Pieve di Cadore, chiesa			2717
9.	Campolungo, I piano			2986
10.	»	all' oriente, Cima, spartiacqua fra il Piave ed il Tagliamento		4087
11.	»	al nord-est, ponte al confluente della valle Visdende e del Piave		3225
12.	»	»	valle Visdende (depositi terziarii)	4116

13. Campolungo al nord, valle Digone, Piano di Molla (depositi terziarii) . . . 4979
14. » al nord-ovest, ponte sulla strada fra Dosoledo e Padola, altezza di questi due e dei depositi terziarii presso Candide 3760
15. » al nord-ovest, spartiacqua fra Comelico superiore e Sesto, Kreuzberg, il più alto punto della strada . 5169
16. » all'ovest, spartiacqua fra Auronzo e Comelico superiore, il più alto punto della strada al monte Zovo . . 4734

TERRITORIO DEL TAGLIAMENTO.

1. Resiutta, osteria della posta I piano . . . 1044
2. Tolmezzo, rimpetto alla posta II piano . 1032
3. » al nord, Paluzza, osteria al II piano 1916
   » » » all' est, spartiacqua per Paularo . 3229
4. » » » » Germula, capanna alpina 3096
5. » » » » Paularo, ponte 2081
6. » » » al sud-est, Forca fra Monte Cucco e Monte Tersadia . 4563
7. » » » all' ovest, Ravascletto, spartiacqua per Comeglians . 2318
8. » » » al nord-ovest, Forca fra R. Sgalivai e Chiavola, passaggio al Monte di Terzo . 5838
9. Villa, osteria al Leone, I piano . . . 1152
10. » al nord-est, Lauco, chiesa, noce . . 2192
11. » » Vinajo, chiesa (depositi terziarii) 2632
12. » » Spartiacqua presso Chiufani (dep. terziarii) . . . 3743
13. » » Monte Avernis . . . 6263
   al nord nel Canale di Gorto (Degano)
14. » Comeglians, ufficio del Commissariato II piano 1720
15. » » all' ovest, ponte all' uscita del Canale di S. Canziano 1672
16. » » » ponte dinanzi Osais presso Pieria . . 2148
17. » » » Pesariis nel Canale di S. Canciano, chiesa . 2322
18. » » » ponte di Possal . 2673
19. » Rigolato, ponte sulla strada al sud di Givigliano 2309
20. » » all' ovest Gremoglia (dep. terziarii) 4124
21. » » » Forca fra M. Talm e M. Tuglia . . 5100
22. » » al nord Collina, chiesa . . 3745
23. » » » depositi terziarii all' est di Collina al M. Canale 4086
24. » Forni Avoltri 2791
25. » » all' est Frassenetto, chiesa 5398
26. » » al nord-est Croda Bianca . 7159
27. » » » Forca fra Croda Bianca e M. Vas 5626
28. » » al nord Cappella allo sbocco dell' Avanza . . 3367
29. » » » gli ultimi alberi al nord al M. Cadenis e M. Avanza 5581
30. » » » Giogo Veranis, passaggio al monte Lukkan . 7252
31. » nord-ovest, chiesa sopra Raveo. (dep. terziarii) 2260
32. Villa, nord-ovest, depositi terziarii al monte Avedriegno 3556
33. » » Capanna alpina di Avedriegno 4826
34. » » Pizzo maggiore . . . 6578
35. Pala, al livello del Tagliamento . . . 1623
36. » al nord-est, passaggio fra Priuso e Lunis 2044
37. » al nord Ampezzo, osteria, I piano 1800
38. » » » al nord-ovest torr. Lumiei alla chiusa al sud di Muina in Sauris 2807
39. » » » Sauris di sotto, chiesa . . 3816
40. » » » Sauris di sopra, chiesa . . 4284
41. » » » Monte Pura, passaggio per Sauris 4562
42. » » » Ovest, Forcella, passo per Tramonti 3624
43. » » » Forcella fra M. Ciancul e M. Pelois, al sud di M. Tinizza . . 3546
44. » » Spartiacqua di Pignarossa sulla strada di Ampezzo per Forni . 2743
45. Forni di sotto 2439
46. S. Antonio, cappella all' ovest di Forni di sotto 2651
47. Cella, chiesa presso Forni di sopra . . 2759
48. » al nord-est, Clapsavon . . . 7807
49. » al nord nella Tolline (depositi terziarii) 3512
50. » » Croce sul monte Tiersine, il più alto confine del bosco 6259
51. Ultimo ponte nella valle di Forni sotto Poasso 3077
52. Mauria, cappella, spartiacqua fra il Tagliamento ed il Piave 4141

Lo stesso fascicolo contiene poi degli stessi altre misurazioni barometriche della valle della Drava, della valle dell' Isel, della valle del Möll, della valle del Gail, a cui gli studiosi possono ricorrere.

Udine, 15 luglio.

Il raccolto delle galette è terminato, e sarà certamente nel complesso, de' buoni.

I prezzi medii delle pese pubbliche di Udine furono finora, in continuazione a quelli pubblicati nell' ultimo Bollettino, i seguenti:

Il 27 giugno 4. 19, il 28 4. 35^{20}, il 29 4. 40^{04}, il 30 4. 47^{87}. Il 1 luglio 4. 48^{26}, il 2 4. 40^{06}, il 3 4. 32, il 4 4. 39^{23}, il 5 4. 39^{23}, il 6 4. 43, il 7 l' 8 ed il 9 4. 39^{71}, il 10, l' 11 ed il 12 4. 40^{50}.

Circa all' avvenire nessuno osa pronosticare. È indubitato, ad onta che alcuni, con poca onestà e con ridicola pretesa, volessero dissimularlo, che la malattia si mostra in molti luoghi. Ciò non pertanto in altri si fabbrica della buona semente. Molti forastieri trovansi dispersi principalmente nella parte alta della Provincia; i quali si dànno molta cura nel preparare la semente. Noi sappiamo poi di veduta, che oltre a quella che stanno preparando la Società Agraria ed il co. Gherardo Freschi, altri ancora dei nostri ne fanno di bella con somma cura. – Ne viddimo p. e. dei sig. ***Percoto e Brusadini*** a San Lorenzo di Soleschiano, del sig. ***Mainardi*** a Gorizzo presso Codroipo, del sig. ***Mattiuzzi*** a Varmo, del sig. ***Tami*** a San Bernardo, e ad Udine stessa n' abbiamo veduta dei sig. *Terzi*, a tacere di altri molti. – È da sperarsi insomma, che non si ommettano cure per far guerra al malore. Ognuno vorrà essere provvisto di una certa quantità di buona semente, anche di varie provenienze, per scegliere anche dopo aver fatto nascere i bachi.

Buone notizie circa all' andamento dei varii prodotti; fuorchè di quello dell' uva, su cui la crittogama si va pur troppo anche quest' anno dilatando; più però nella regione bassa e media che nell' alta.

Prezzi medii dei grani sulla Piazza di Udine

nella seconda quindicina di giugno 1857.

Frumento	L. 22. 22	Miglio	L. 14. 30
Granoturco	» 13. 42	Sorgorosso	» 6. 77
Segala	» 12. 54	Saraceno	» 8. 43
Avena	» 11. 29	Fagiuoli	» 16. 09
Orzo pill.	» 21. 66	Vino	» 46. —
» da pill.	» —. —	Fieno	» 3. 24

Dott. EUGENIO DI BIAGGI Redattore — PRESIDENZA DELL' ASSOCIAZ. AGRARIA FRIULANA EDITRICE.

Tipog. Trombetti-Murero.